

L'AMATEUR ET LE VIN

JURA

DOMAINE DE LA TOURNELLE

Le domaine a été créé en 1991 par passion du vin. Pour élaborer de grands vins naturels sur les 6 hectares, Evelyne et Pascal Clairet produisent de beaux raisins sains sans chimie. Ils respectent les traditions arboisiennes dans les cuvées comme Terre de Gryphées, Trousseau des Corvées ou Ploussard de Monteiller, mais aiment aussi explorer de nouvelles voies comme le ouillage du savagnin depuis 1994 (Fleur de Savagnin), vendange entière pour macération carbonique du ploussard depuis 2003 (Uva Arbosiana), passerillage sur souche du savagnin depuis 1997 (solstice).

ARBOIS

« TROUSSEAU DES CORVEES »

TERROIR

Terroir de graviers gras sur marnes grises du lias peu profonde.
Lieu Dit Les Corvées, exposition sud.

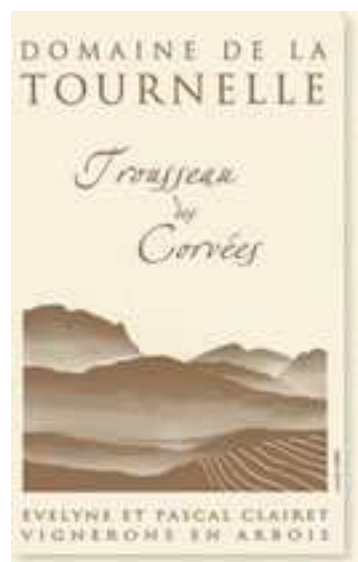
ENCEPAGEMENT 100% Trousseau

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisse de 20kg avec table de tri si besoin. Eraflage 100%, foulage très léger, macération de 10 à 30 jours. Pigeage. Fermentation malolactique en cuve avant mise en vieillissement en foudre de chêne pendant 12 mois pour la moitié, vieillissement en pièce pendant 12 mois pour l'autre moitié puis assemblage des deux à la mise en bouteille.

DEGUSTATION

Arômes de fruits noirs et d'épices.



L'AMATEUR ET LE VIN

5, rue Colbert 70 160 FAVERNEY

Tél : 03.84.91.40.00 . Fax : 03.84.91.43.47

Siret N° : 413 823 527 00010 APE : 513 J R.C Vesoul 97 B 61

T.V.A intercommunautaire : FR 88413823527 00010 N° Accises : FR 01509E0016

e.mail : amateur.vin@wanadoo.fr

site internet : <http://amateurvin.canalblog.com/>